

<b>Bezeichnung</b>	PANATURA® DUNKEL
<b>Sachbezeichnung LIV</b>	Weizenvorteig
<b>Artikelnummer</b>	1002 → 15 kg in HDPE Folie eingeschlagen, in HDPE Harasse 1011 → 8 kg in PP-Eimer
<b>Hersteller</b>	Hefe Schweiz AG, Hauptstrasse 11, 9507 Stettfurt, 052 369 63 63, info@hefe.ch
<b>Lieferant</b>	Hefe Schweiz AG, Hauptstrasse 11, 9507 Stettfurt, 052 369 63 63, info@hefe.ch
<b>Ansprechpartner Verkauf</b>	<i>Sonja Bergs, sonja.bergs@hefe.ch</i>
<b>Ansprechpartner QM</b>	<i>Susanne Scheuble, susanne.scheuble@hefe.ch</i>
<b>Zusammensetzung</b>	<b>Weizenmahlerzeugnisse</b> , Wasser, Hefe, <b>Gerstenmalzmehl</b> , Acerolasaft-Konzentrat
<b>Sensorik</b>	
Aussehen:	Braun
Geruch:	Frisch, esterartig, fruchtig
Geschmack:	Leicht säuerlich
Struktur:	Teigartig, pastös
<b>Nährwerte</b>	(pro 100 g)
Energiewert	600 kJ / 143 kcal
Eiweiss	14 g
Kohlenhydrate	12 g
davon Zucker	0.5 g
Fett	2 g
davon gesättigte FS	0.5 g
Ballaststoffe	11 g
Kochsalz	<0.1 g
<b>Weitere Analysen</b>	
Trockensubstanz	44 ± 3 %
pH-Wert	5.5 ± 0.3
<b>Mikrobiologie</b>	
Aerobe, mesophile Fremdkeime	≤ 10 <sup>6</sup> KbE/g
Enterobacteriaceen	≤ 10 <sup>5</sup> KbE/g
Salmonellen	nn / 25 g
Listeria monocytogenes	< 100 KbE/g

	<b>Spezifikation</b> <b>PANATURA® DUNKEL</b>	Dok.Nr: A03032_de Seite: 2 / 2 Aus-/Freigabe: 6 24.06.2023
---	---	--

**Lagerung**

Kühl und trocken, ≤ 5°C

**Haltbarkeit**

Bei Einhaltung der Lagervorschriften mindestens bis zum aufgedruckten MHD einsetzbar. Gewährte Haltbarkeitsdauer bei Auslieferung mindestens 45 Tage.

**Rückverfolgbarkeit**

Lot Nummer  
Mindesthaltbarkeitsdatum

Lot Nummer und MHD auf jeder Verkaufseinheit  
Lnnn (Bsp.: L123)  
tt.mm.jjjj

**Ernährungsinformationen**

- Vegan
- **Enthält Gluten**

**Labels / Zertifikate**

- IFS

**Zusätzliche Informationen**

- Keine GVO
- Keine Nanotechnologie
- Keine Bestrahlung